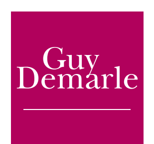
i-Cook'in®



Mise en service rapide

Cher client, vous venez de faire l'acquisition du i-Cook'in de Guy Demarle et nous vous en remercions. Nous espérons que vous en serez pleinement satisfait.

Conseils et mesures de sécurité

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et la conserver pour toute consultation ultérieure.

Se référer à la notice présente sur le site http://www.cookin-guydemarle.com/ pour tout complément d'information.

Avant la première utilisation, nettoyer toutes les parties de l'appareil qui pourraient entrer en contact avec les aliments.

Environnement d'utilisation ou de travail

- Cet appareil chauffant par induction, éviter de poser des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) contre la base de celui-ci, ils pourraient chauffer.
- Il est également recommandé aux personnes porteuses de stimulateurs cardiaques (pacemaker) de ne pas utiliser i-Cook'in.
- Il est recommandé de tenir les enfants éloignés du i-Cook'in durant son fonctionnement.
- Poser l'appareil sur une surface plane, stable et adaptée au chaud.
- Tenir l'appareil éloigné de toute autre source de chaleur et des éclaboussures d'eau.

Sécurité électrique

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise sont endommagés.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage de l'appareil correspond à celui du secteur.
- Brancher l'appareil directement sur une prise murale de 16 ampères avec prise de terre. Ne pas utiliser d'intermédiaires comme une multiprise ou un adaptateur de prise.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se casse, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il y a des signes visibles de dommages.
- Ne pas enrouler le câble électrique.
- Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Éviter de laisser le câble électrique en contact avec toute source de chaleur.
- Utiliser l'appareil avec une longueur de câble suffisante pour éviter les risques d'incidents.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser, ni exposer l'appareil aux intempéries.

Sécurité personnelle

- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties métalliques, les parties mobiles ou le corps de l'appareil lorsqu'il est en marche, afin d'éviter des brûlures.
- À chaud, prendre garde aux émissions de vapeur et aux particules d'aliments qui peuvent être projetées lors de l'ouverture du bol.
- Ne jamais utiliser le couvercle si le joint n'est pas correctement installé. Le côté épais du joint doit être placé en contact avec le fond du couvercle.
- Pour éviter tout risque de brûlures/débordements, ne pas dépasser la quantité maximale de 2 litres dans le bol et ne jamais ouvrir le couvercle quand l'appareil est en marche. Avant d'ouvrir le couvercle, arrêter l'appareil et attendre quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement au repos.

Présentation de l’appareil



- A Unité centrale / Bloc moteur
- B Interrupteur marche / arrêt et câble électrique de connexion
- C Système de chauffe par induction jusqu’à 140°C
- D Ecran tactile
- E Goupillon
- F Bol
- G Anse avec bouton de déverrouillage du couvercle
- H Support du bol avec bride de fixation des lames
- I Lames
- J Couvercle du bol et son joint
- K Verre doseur
- L Cuit-vapeur
- M Panier inox
- N Manche du panier inox
- O Spatule
- P Fouet

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Branchement de l'appareil

Branchez la prise située au dos de l'appareil. Mettez le robot en marche en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (1/0).

Déverrouillage de la balance

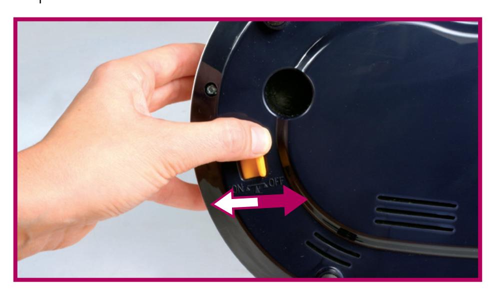


Attention : Il est obligatoire de débloquer la balance avant d'utiliser l'appareil. Pour cela, procédez impérativement dans cet ordre :

1. Desserrez la vis signalée par la flèche, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.



2. Faites glisser la languette jaune sur la position « ON ».



Cette manipulation est à réaliser une seule fois lors de l'activation de votre robot. Après ces deux étapes, il est important de ne pas revisser la vis pour ne pas verrouiller à nouveau la balance. Cependant, il est impératif de bloquer la balance si vous devez transporter la machine.

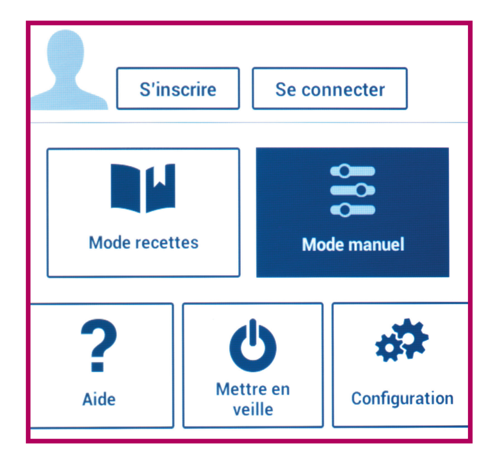
Configuration des paramètres généraux

1. Lors de la première mise sous tension, vous accédez aux étapes de réglages qui vous guident dans la configuration des paramètres essentiels :

- Choisissez votre langue
- Choisissez vos unités de poids et de température
- Sélectionnez votre connexion Wi-Fi
- Confirmez l'heure locale
- Inscrivez-vous ou connectez-vous au Club Guy Demarle

2. Sélectionnez les éléments souhaités via l'écran tactile et appuyez sur la touche « Confirmer » pour enregistrer définitivement les modifications.

Menu d'accueil



Un accès au Club :
S'inscrire : s'enregistrer en tant que nouvel utilisateur du Club Guy Demarle
Se connecter : accéder à son compte utilisateur

Deux modes d'utilisation :
Mode recettes : recettes en pas à pas
Mode manuel : utilisation traditionnelle

Aide : Vidéos d'aide
Mettre en veille
Configuration :

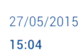
- **Connexion Wi-Fi :** sélectionner le réseau Wi-Fi et entrer la clé de sécurité
- **Affichage :** personnaliser l'apparence du i-Cook'in
- **Sons :** choisir les sons des notifications
- **Sécurité :** protéger l'appareil avec un code de sécurité pour éviter les utilisations non autorisées de la machine (protection des enfants).
- **A propos de l'appareil :** informations relatives à la fiche technique de la machine et accès à l'option « Mise à jour du logiciel » permettant d'actualiser la version de l'application utilisée sur l'appareil.

Les icônes


Bol non verrouillé ou couvercle mal fermé


Bol chaud


No cloud : l'appareil ne peut pas se connecter au cloud



Date et heure


Indicateur Wi-Fi On / Off

Les fonctions principales


Fonction faire revenir



Activation de la fonction TURBO


Fonction pétrissage


Balance


Minuteur / réglage du temps : de 5 secondes à 99 minutes


Réglage de la température de 0°C à 140°C

Réglage de la vitesse : de 1 à 10

UTILISATION

Mode veille

Si le i-Cook'in est branché mais inutilisé, il se met automatiquement en veille au bout de 30 minutes.

Pour quitter le mode veille et réactiver l'appareil, touchez légèrement le boîtier supérieur du robot situé au-dessus de l'écran tactile.



Mode manuel

Ce mode vous permet de réaliser vos propres recettes grâce aux nombreuses fonctionnalités du robot : cuire à l'eau, à la vapeur, mijoter, faire revenir, moudre, concasser, mixer, hacher, pétrir, émulsionner, fouetter et peser.

Réglages des paramètres

1. Pesez vos ingrédients à l'aide du bouton « **Tare** » disponible avec la fonction Balance.

2. A l'aide des boutons de contrôle de l'écran tactile, sélectionnez d'abord :
- le **temps** désiré (jusqu'à 99 minutes sans interruption)
- si besoin, la **température** (de 40°C à 140°C)
- puis la **vitesse** (de 1 à 10)

3. Pour lancer les fonctions **S** et **Pétrissage,** un simple clic suffit. Pour les stopper, appuyez à nouveau brièvement sur les touches correspondantes.

Ces 2 fonctions peuvent s'utiliser avec le minuteur. Quand le programme demandé est terminé, un signal sonore vous avertit. Si vous souhaitez lancer ces opérations sans compte à rebours, réglez directement la vitesse de votre choix. Le robot démarrera automatiquement et ne s'arrêtera qu'avec votre intervention.

4. Pour utiliser la fonction **TURBO**, appuyez en continu sur la touche TURBO pour activer la fonction TURBO et relâcher pour l'interrompre. La fonctionTURBO fonctionnes par tranche de 10 secondes.

Pause/arrêt d'une opération en mode manuel

Pour mettre en pause une opération en cours et garder en mémoire la température et le temps programmés, appuyez sur le logo vitesse. Pour relancer l'opération, sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.

Pour stopper une opération en cours et remettre tous les paramètres (temps, température et vitesse) à zéro, appuyez sur le logo minuteur.

Départ différé

1. Appuyez quelques secondes en continu sur le bouton de réglage du temps pour régler l'heure de démarrage de votre robot :

    - En mode connecté, choisissez l'heure exacte du démarrage.

    - En mode non connecté, choisissez de lancer l'opération entre 1h et 8h suivant le paramétrage de l'opération.

2. Appuyez sur la touche « Confirmer » pour valider.

3. Réglez ensuite le temps, la température et la vitesse souhaités pour réaliser votre recette. Un logo minuteur clignotant en haut à gauche de votre écran vous indique que votre demande a bien été prise en compte.

Mode recettes

Le mode recettes contient plus de 100 recettes Guy Demarle programmées et intégrées dans la mémoire du robot. Celles-ci sont accessibles à tout moment, que vous soyez connecté ou non. Les paramètres des recettes en pas à pas (temps, température, vitesse) sont déjà programmés. Vous restez toutefois libre de les modifier avant le lancement de chacune des étapes composant la recette. Ce mode vous permet également de consulter toutes les recettes du Club Guy Demarle en mode connecté.

En mode connecté (Wi-Fi + cloud)

En vous connectant à votre réseau Wi-Fi, au cloud et à votre compte utilisateur du Club Guy Demarle, vous accédez à un univers sans limite où vous pouvez consulter vos propres recettes en pas-à-pas mais aussi celles de la communauté. Rendez-vous sur www.club.guydemarle.com pour classer vos recettes favorites et filtrez vos recherches de recettes par catégorie, prix, temps, difficulté etc… Créez aussi vos propres recettes programmées et envoyez-les sur votre robot !

Attention : les recettes enregistrées sur le Club Guy Demarle et envoyées sur le robot ne restent pas en mémoire dans l'appareil. Elles ne sont consultables qu'en mode connecté.

En mode non connecté

1. Utilisez l'appareil en mode manuel ou en mode recette en choisissant la recette que vous aimez parmi les recettes disponibles en pas à pas.
2. Appuyez sur le logo ingrédients et vérifiez quels ingrédients sont nécessaires pour réaliser la recette.
3. Cliquez sur le logo play et suivez les différentes étapes de la recette en vous laissant guider par le robot.

Pause/arrêt d'une opération en mode recettes

Pour mettre en pause une opération en cours, cliquez sur le logo pause qui apparaît sur l'étape concernée. Pour poursuivre l'opération, cliquez sur le logo play de l'étape à relancer.

Pour arrêter complètement la recette programmée et revenir à la liste des recettes disponibles, cliquez sur la croix située en haut à droite de l'écran.

Connexion

i-Cook'in est un robot connecté multifonctions.

~~Wifi :~~ La fonction Wi-Fi n'est pas activé.
Pour activer cette fonctionnalité allez sur : Menu principal > Configuration > Connexion Wi-Fi, et déplacer le bouton sur "On".

No Wi-Fi : La machine n'est connectée à aucun réseau Wi-Fi.
Pour se connecter, allez sur : Menu principal > Configuration > Connexion Wi-Fi, sélectionnez le réseau Wi-Fi auquel vous souhaitez être connecté, puis entrez, si nécessaire, la clé de sécurité.

Offline : L'appareil est connecté au Wi-Fi mais le signal est trop faible pour se connecter correctement au cloud.
Si ce problème persiste, placez la borne Wi-Fi plus proche de la machine, ou installez un répéteur de signal Wi-Fi. Cette opération peut prendre quelques secondes.

Online : La date et l'heure apparaissent en haut à droite de l'écran.
Vous êtes donc bien connecté au Wi-Fi et au cloud Guy Demarle.

Personnalisation

Pour personnaliser votre i-Cook'in, rendez-vous dans le Menu Configuration -> Affichage et choisissez :
- la couleur du thème de votre écran
- les sons de notifications
- le design des boutons de contrôle

Écologie et recyclage du produit

Les matériaux de i-Cook'in intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, il faut le remettre, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets habilité pour la collecte sélective de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Caractéristiques techniques

- Capacité maximale du bol : 2 litres.
- Poids maximal en une seule pesée : 2 kg
- Résolution : 5 g
- Exactitude : 5 g
- Puissance totale absorbée 1600 Watts
- Système de cuisson par induction
- Alimentation secteur 220-240 V

Cet appareil est conforme à la Directive de 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Service Après-Vente :

0 810 822 800* ou **03 20 12 11 26** pour la France
078 150 172* pour la Belgique
(prix d'un appel local)*

N° de garantie : ______________________________

Code client : ______________________________

N° de série : ______________________________

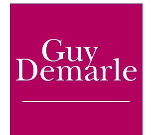
Date d'achat : ______________________________



Guy Demarle Grand Public S.A.S
157 bis, avenue de la Marne
59700 MARCQ-EN-BARŒUL
www.guydemarle.com
www.cookin-guydemarle.com

Photos non contractuelles
VR 400 - version 1

Cook'in®



GUIDE D'UTILISATION

Cher client,
Vous venez de faire l'acquisition du Cook'in de Guy Demarle et nous vous en remercions.
Nous espérons que vous en serez pleinement satisfait.

Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et la conserver pour toute consultation ultérieure. Il est important de respecter ces instructions afin d'éviter tout incident.
- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les parties de l'appareil qui pourraient entrer en contact avec les aliments, en procédant tel qu'indiqué dans la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail

- Cet appareil chauffant par induction, éviter de poser des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) contre la base de celui-ci, ils pourraient chauffer.
- Il est également recommandé aux personnes porteuses de stimulateurs cardiaques (pacemaker) de ne pas utiliser Cook'in.
- Il est recommandé de tenir les enfants éloignés du Cook'in durant son fonctionnement.
- Poser l'appareil sur une surface plane, stable et adaptée au chaud.
- Tenir l'appareil éloigné de toute autre source de chaleur et des éclaboussures d'eau.

Sécurité électrique

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise sont endommagés.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage de l'appareil correspond à celui du secteur.
- Brancher l'appareil directement sur une prise murale de 16 ampères avec prise de terre. Ne pas utiliser d'intermédiaires comme une multiprise ou un adaptateur de prise.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se casse, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il y a des signes visibles de dommages.
- Ne pas enrouler le câble électrique.
- Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Éviter de laisser le câble électrique en contact avec toute source de chaleur.
- Utiliser l'appareil avec une longueur de câble suffisante pour éviter les risques d'incidents.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser, ni exposer l'appareil aux intempéries.

Sécurité personnelle

- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties métalliques, les parties mobiles ou le corps de l'appareil lorsqu'il est en marche, afin d'éviter des brûlures.
- À chaud, prendre garde aux émissions de vapeur et aux particules d'aliments qui peuvent être projetées lors de l'ouverture du bol.

Utilisations et entretien

- Nettoyer le bol avant la 1ère utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
    - les accessoires ou les consommables assemblés présentent des défauts ou ne sont pas correctement assemblés. Les changer immédiatement,
    - le bol mixeur est vide,
    - son système de marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas utiliser l'appareil pour mixer une

préparation chaude réalisée hors du Cook'in.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas dépasser la capacité de pesage de l'appareil.
- Respecter les niveaux MINIMUM et MAXIMUM indiqués dans le bol.
- Après son utilisation, éteindre l'appareil lorsqu'il est totalement refroidi.
- Ne pas verrouiller la balance après chaque utilisation.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et non pas à une utilisation professionnelle ou industrielle.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, ou des enfants, l'utiliser.

- Pour un mixage à chaud de vos aliments, il est indispensable de retirer le verre doseur et de mettre le panier inox, en position inversée, au dessus du couvercle du bol. Sans cela, il se peut que la vapeur s'accumule dans le bol et soulève légèrement le couvercle permettant aux particules d'aliments/liquides de s'échapper entre le joint de silicone et le haut du bol (Photo 38, page 11).

- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas couvrir l'appareil lors de son utilisation.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne soient pas bouchées par la poussière, la saleté ou d'autres objets.
- Garder l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles soient bien fixées et ne soient pas coincées, qu'il n'y ait pas de pièces cassées ou d'autres raisons qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct, maintenir la base du bol et le capteur de température du bol propres (Photos 1 et 2).


Photo 1


Photo 2

- Vérifier périodiquement le parfait état d'usage du joint du couvercle.
- Vérifier que le couvercle soit parfaitement fermé avant de mettre en marche l'appareil.
- Ne pas retirer le couvercle tant que le liquide contenu dans le bol est bouillant car vous risqueriez de vous brûler.
- Toujours surveiller l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Pendant les opérations de montage et de démontage des accessoires, procéder avec précaution et éviter le contact direct avec le tranchant des lames.
- Toute utilisation inadéquate ou non conforme aux instructions d'utilisation comporte un risque, annule la garantie et annule la responsabilité du fabricant.

Description, accessoires et documentation

(Photos 3 et 4)



Photo 3



Photo 4

Accessoires

A	Bloc moteur
B	Verre doseur
C	Couvercle du bol
D	Joint du couvercle
E	Bol
F	Panier inox
G	Manche du panier inox
H	Lames
I	Joint des lames
J	Support bol avec fixation des lames
K	Fouet
L	Spatule
M	Goupillon
N	Tableau de commande du bloc moteur

Documentation

- Livre de recettes
- Guide d'utilisation
- Bon de garantie

Pour économiser de l'espace, l'appareil a été emballé avec le bol placé dans une position qui n'est pas celle de fonctionnement.

Pour sortir le bol du bloc moteur

Le prendre par sa poignée, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la limite et le soulever (Photo 5).



Photo 5

Description des accessoires :

- Verre doseur (Photo 6)



Photo 6

Le verre doseur sert à :

• mesurer la quantité des différents ingrédients grâce à ses graduations. Sa capacité maximale est de 100 ml,

• éviter les éclaboussures,

• éviter une déperdition de chaleur pendant la cuisson (Photo 7).


Photo 7

On peut également ajouter des liquides dans le bol mixeur à l'aide du verre doseur.

- Couvercle du bol (Photo 8)


Photo 8

Le couvercle sert à fermer le bol et à activer les capteurs de sécurité.

Il dispose d'une rainure sur sa partie avant, qui s'adapte au bec verseur du bol, et d'une languette percée dans la partie arrière qui s'encastre et s'adapte à la rainure de la poignée.

L'orifice du couvercle sert à ajouter les aliments, à introduire la spatule pour mélanger et à positionner le verre doseur.

Un joint en silicone placé entre le bol et le couvercle évite le débordement des liquides. Après avoir monté le joint en silicone, assurez-vous que le côté épais du joint soit en contact avec le couvercle (Photo 9).

AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser le couvercle si le joint n'est pas correctement installé.

Le côté épais du joint doit être placé en contact avec le fond du couvercle.

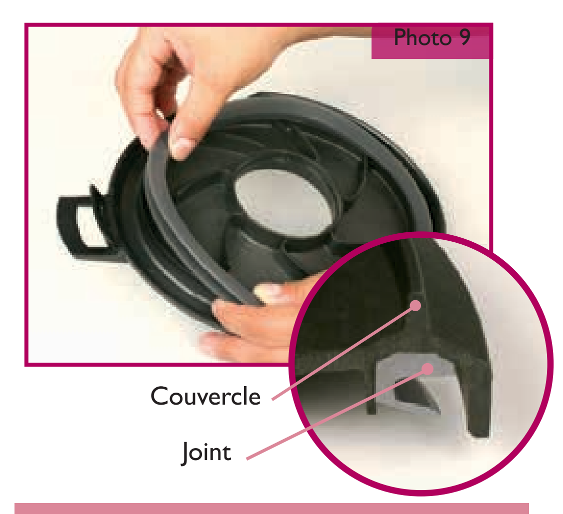


Photo 9

IMPORTANT : Pour éviter tout risque de brûlures et / ou de débordements, ne jamais ouvrir le couvercle du bol quand l'appareil est en marche. Avant d'ouvrir le couvercle du bol, arrêter l'appareil et attendre quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement au repos. Déverrouiller le bol et appuyer sur le bouton poussoir de la poignée.

- Bol (Photo 10)
Le bol a une capacité maximale de 2 litres comme l'indiquent les graduations échelonnées (1, 1,5 et 2 litres) inscrites à l'intérieur du bol (Photos 10 et 11).


Photo 10


Photo 11

Le bol est placé sur silent-bloc afin d'absorber les vibrations dues à son fonctionnement.

Pour ouvrir le couvercle du bol
Faire glisser le bouton poussoir de la poignée vers le bas et quand le couvercle s'ouvre, le retirer (Photos 12 et 13).


Photo 12


Photo 13

Pour fermer le couvercle du bol
Emboîter la languette arrière dans la rainure de la poignée (Photo 14), rabattre la partie de devant (Photo 15). Pousser le couvercle dans le sens de la flèche (Photo 16) jusqu'à entendre un clic qui indiquera qu'il est correctement placé.


Photo 14


Photo 15


Photo 16

Pour placer le bol sur l'unité centrale

Prendre le bol par la poignée et le placer sur le bloc moteur en faisant coïncider les flèches de la jupe du bol et celles du bloc moteur. Tourner le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche de la jupe du bol coïncide avec le cadenas dessiné sur le bloc moteur (Photo 17).



Photo 17

Pour retirer le bol de l'unité centrale

Prendre le bol par la poignée, tourner à fond dans le sens des aiguilles d'une montre (les deux flèches coïncident) et l'enlever (Photo 18).



Photo 18

Ne pas déverrouiller le bol lorsque le robot fonctionne.

AVERTISSEMENT : Par mesure de sécurité, on ne peut ni ouvrir ni fermer le couvercle quand le bol est en position fermée.
Ne pas forcer. Un ou plusieurs éléments de sécurité pourraient se casser.
Ne pas faire fonctionner l'appareil si le bol est vide.

- Support du bol avec bride de fixation des lames (Photos 19 et 20)


Photo 19

Le support du bol sert à :
- bloquer les lames sur le bol,
- fixer le bol au bloc moteur,
- poser le bol, quand il est chaud sur une surface de travail résistante à la chaleur (Photo 20).


Photo 20

- **Lames** (Photo 21)


Photo 21

Le support de lames est équipé de 2 pivots latéraux qui servent à centrer les lames et à les fixer correctement dans le bol.

Pour retirer les lames du bol

1. Faire pivoter à 180° la bride de fixation ① des lames sur la position ouverte et retirer du support du bol, comme les flèches l'indiquent (Photos 22 et 23).



Photo 22


Photo 23

2. Retirer les lames du bol en faisant attention de ne pas se couper (Photo 24).

Pour placer les lames dans le bol

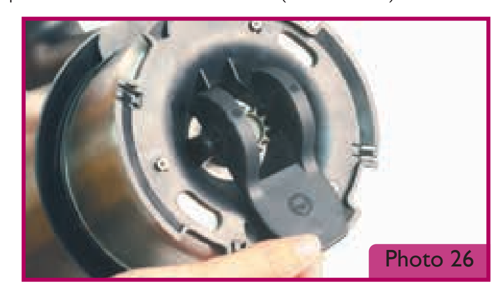
1. Placer les lames dans l'assemblage du bol en faisant attention de ne pas se couper. (Photo 24).


Photo 24

2. Retourner le bol en maintenant avec la main les lames dans l'assemblage. (Photo 25).


Photo 25

3. Positionner le support du bol sur le fond du bol (avec la bride de fixation des lames en position ouverte) avec la lame et les trois pivots de la base du bol (Photo 26).

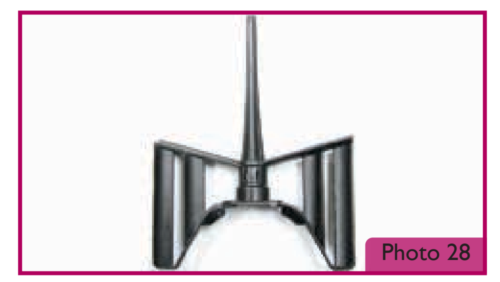

Photo 26

4. Faire pivoter à 180° la bride de fixation des lames sur la position fermée en s'assurant qu'elle se referme au maximum
(Photo 27).


Photo 27

ATTENTION : Les lames doivent toujours être équipées du joint gris en caoutchouc et celui-ci doit toujours être correctement placé. Faire attention en manipulant les lames car elles sont coupantes.
Ne jamais laisser les lames tremper dans l'eau, ni les laver dans le lave-vaisselle, car si l'eau rentre à l'intérieur, leur mécanisme interne pourrait être endommagé.

- **Fouet** (Photo 28)


Photo 28

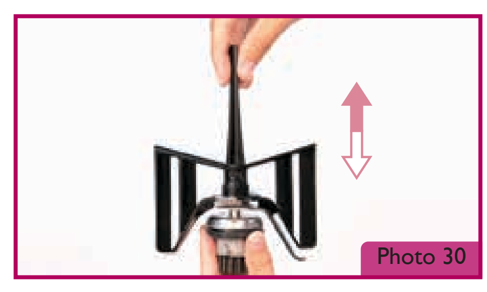
Le fouet sert à :

• faire de la crème chantilly, de la crème, des blancs en neige...
• remuer des aliments sans les broyer,
• éviter que les aliments ne collent dans le bol quand on travaille à chaud.

Pour installer le fouet
Il s'installe sur les lames, en effectuant une légère pression vers le bas jusqu'à entendre un clic qui indique qu'il est correctement placé (Photo 29).


Photo 29

Pour démonter le fouet
Tirer vers le haut (Photo 30).


Photo 30

AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser le fouet à une vitesse supérieure à 5.
Ne jamais introduire la spatule dans le bol si l'on travaille avec le fouet.

- Spatule (Photo 31)


Photo 31

La spatule sert à vider le bol et à mélanger les aliments, de façon à éviter qu'ils ne se collent sur les parois du bol.

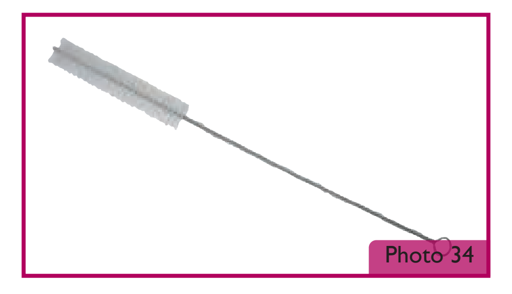
AVERTISSEMENT : Ne jamais introduire la spatule par l'orifice du couvercle si l'on travaille avec le fouet placé sur les lames (Photo 32).


Photo 32

AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser d'autres ustensiles que la spatule pour mélanger dans le bol. Cela pourrait être dangereux (Photo 33).


Photo 33

- Goupillon (Photo 34)
Le goupillon sert à nettoyer les lames et le fouet.


Photo 34

- Panier inox (Photo 35)


Photo 35

Le panier inox sert à :

• cuisiner des ingrédients qui n'ont pas à être mélangés ni broyés (Photo 35).


Photo 36

• passer, filtrer ou égoutter les aliments (Photo 37).


Photo 37


Photo 38

• laisser échapper la vapeur lors des mixages à chaud lorsqu'il est placé à l'envers sur le couvercle du bol (Photo 38).

Pour retirer le panier inox du bol

Coincer le manche dans l'encoche prévue à cet effet sur le panier et soulever en faisant un léger levier (Photo 39).


Photo 39

MODE D'EMPLOI

- Tableau de commande du bloc moteur (Photo 40)

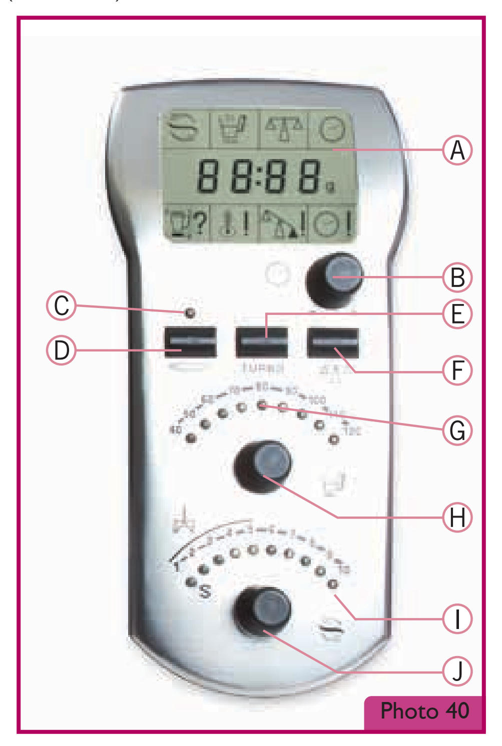


Photo 40

A Écran digital
B Minuteur
C Voyant lumineux de pétrissage
D Pétrissage
E Vitesse TURBO
F Balance
G Indicateurs lumineux de température
H Bouton de réglage de température
I Indicateurs lumineux de vitesse
J Bouton de réglage de vitesse

- Bloc moteur (Photo 41)

K Grilles de ventilation
L Capteurs de présence du bol
M Extraction des lames
N Câble électrique de connexion
O Interrupteur marche / arrêt
P Capteur de température du bol

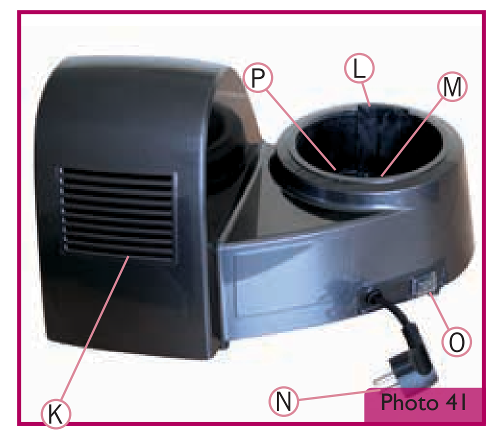


Photo 41

Sous le bloc moteur se trouve une vis de blocage de la balance. Ce système permet de bloquer la balance pendant le transport et ainsi d'éviter toute panne.

ATTENTION : Il est obligatoire de débloquer la balance avant d'utiliser l'appareil. Pour cela, procéder impérativement dans cet ordre :

- Desserrer la vis signalée par la flèche, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée (Photos 42).
- Faire glisser la languette jaune sur la position « ON » (Photo 43).

Après ces deux étapes, il est important de ne pas revisser la vis pour ne pas verrouiller à nouveau la balance.



Photo 42


Photo 43

ATTENTION : Avant de déplacer la machine, il est impératif de bloquer la balance. Pour cela, procéder de façon inverse, c'est-à-dire :

• Faire glisser la languette jaune sur la position « OFF » (Photo 43),

• Serrer à fond la vis signalée par la flèche dans le sens des aiguilles d'une montre (Photo 42).

Poser l'appareil sur une surface plane, stable et adaptée au chaud.

Ne pas couvrir ni obstruer les grilles de ventilation situées à l'arrière de l'appareil.
- Extraire du compartiment du câble, la longueur du câble nécessaire (Photo 44).
- Brancher l'appareil sur le secteur.
- Mettre l'appareil en marche, en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (Photo 44).

Si le câble reste bloqué, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis tirer doucement petit à petit.



Photo 44

Lors de la mise sous tension, attendre que l'appareil soit initialisé (l'écran indique 00:00 - Photo 45) avant de sélectionner la fonction balance.



Photo 45

- **Écran digital** (Photo 46)

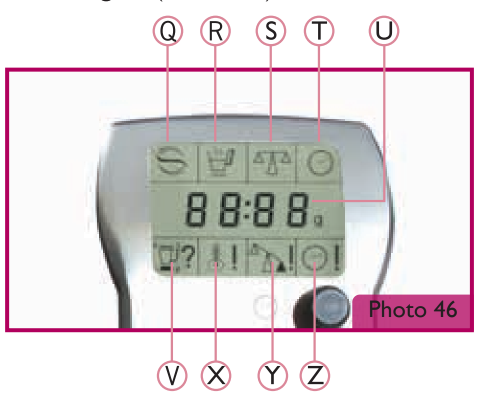


Photo 46

Pictogrammes indicatifs de fonction (haut de l'écran) :

Q Lames activées
R Mise en température activée
S Balance activée
T Minuterie activée

Pictogrammes de contrôle (centre de l'écran) :

U Minuterie / Balance
Symbole grammes (fonction balance)

Pictogrammes d'information (bas de l'écran) :

V Bol absent ou mal positionné / Couvercle mal fermé
X Bol et capteur de température chauds
Y Limite du poids dépassée
Z Minuterie écoulée

- Minuteur (Photo 47)



Photo 47

Tourner lentement le bouton vers la droite pour sélectionner le temps souhaité (maximum : 90 minutes).
Tourner lentement le bouton vers la gauche pour diminuer la durée.

Paliers de réglage de la minuterie :

- Moins d' 1 minute : toutes les secondes.
- De 1 à 10 minutes : toutes les 30 secondes.
- De 10 minutes à 90 minutes : toutes les minutes.

- Touche de pétrissage (Photo 48)



Photo 48

Appuyer sur la touche pour activer la fonction pétrissage. Le voyant lumineux vert s'allume, le temps commence à s'écouler.
Appuyer sur la touche pour désactiver la fonction de pétrissage. Le voyant lumineux s'éteint.

Une fois le pétrissage terminé et le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant lumineux clignote (Photo 49).



Photo 49

Pour arrêter le pétrissage

Appuyer de nouveau sur la touche de pétrissage.

Il n'est pas recommandé d'activer cette fonction si le bol est à une température supérieure à 60°C.

-Touche TURBO (Photo 50)
Maintenir la touche appuyée pour activer la fonction TURBO. Les 10 voyants lumineux de vitesse s'allument (Photo 50).

• <u>Travail à froid :</u> la fonction TURBO s'arrête lorsque l'on arrête d'appuyer.

• <u>Travail à chaud :</u> par mesure de sécurité, la vitesse TURBO augmente de manière progressive et fonctionne seulement pendant 5 secondes, même si l'on maintient la touche appuyée.

Ne jamais dépasser la quantité maximale de 2 litres dans le bol car vous risqueriez de vous brûler.

Il est impossible d'activer la fonction TURBO pour les vitesses 1, 2 et 3.
La fonction TURBO est rapide et puissante. Elle est idéale pour broyer des aliments durs ou en grandes quantités.
Une fois le temps programmé écoulé, il est nécessaire de lâcher la touche, puis d'appuyer à nouveau pour l'activer.



Photo 50

- Touche balance (Photo 51)



Photo 51

Appuyer sur la touche pour activer la fonction balance.
Le symbole « balance » apparaît sur l'écran, la balance se met à zéro (Photo 52).



Photo 52

Elle permet de peser directement les ingrédients dans le bol par paliers de 10 g.
Placer dans le bol le premier ingrédient à peser et vérifier le poids. Appuyer sur la touche pour remettre la balance à zéro.
Recommencer l'opération pour peser les ingrédients suivants.
Si le poids maximum cumulé (2 kg) a été dépassé, le message de surcharge apparaît (Photo 53).



Photo 53

Si l'on retire des ingrédients du bol après les avoir pesés, un message de poids négatif apparaît (Photo 54).


Photo 54

- Programmation du robot

Comment procéder pour des préparations chaudes

1. Sélectionner le temps :

Tourner lentement le bouton de réglage de durée vers la droite ou gauche jusqu'à atteindre le temps désiré (Photo 55).



Photo 55

2. Sélectionner la température :

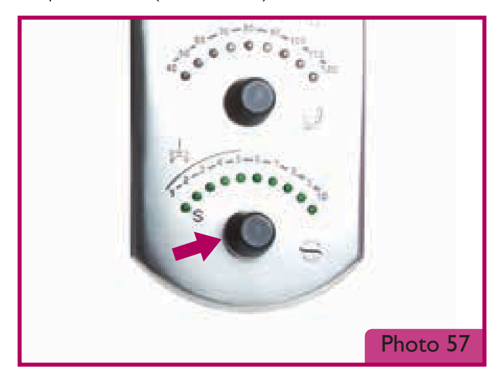
Tourner le bouton de réglage de température vers la droite ou la gauche jusqu'à atteindre la température désirée. Les voyants lumineux verts s'allument (Photo 56).



Photo 56

3. Sélectionner la vitesse :

Tourner lentement le bouton de réglage de la vitesse vers la droite ou gauche jusqu'à atteindre la vitesse désirée. Les voyants lumineux verts de la vitesse s'allument. L'appareil commence à monter en température (Photo 57).


Photo 57

AVERTISSEMENT : À chaud, la vitesse maximale que l'on peut sélectionner est 5. Utiliser la vitesse 1 uniquement pour colorer puisqu'elle tourne par intermittence.
Ne pas activer la fonction de mise en température lorsque le bol est vide.

Quand le programme demandé est terminé, un signal sonore vous avertit, les voyants lumineux de la température sélectionnée clignotent. L'appareil arrête de chauffer et les lames se mettent à tourner à vitesse 2 (indicateurs lumineux vert allumés) pour éviter que les aliments ne collent ou ne brûlent (Photo 58).



Photo 58

Pour arrêter l'appareil

Tourner le bouton de réglage de la vitesse vers la gauche jusqu'à ce que les indicateurs lumineux de la vitesse s'éteignent.

AVERTISSEMENT : Avant d'ouvrir le couvercle du bol, arrêter l'appareil à l'aide du bouton de réglage de vitesse et attendre quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement au repos.
Ne jamais ouvrir le couvercle du bol quand l'appareil est en marche, pour éviter tout risque de débordement et / ou de brûlures.

Comment procéder pour des préparations froides :

- Tourner lentement le bouton de réglage de vitesse vers la droite ou gauche pour sélectionner la vitesse désirée. Les voyants lumineux vert de la vitesse s'allument et l'appareil se met en marche (Photo 59).



Photo 59

- Une fois le travail terminé, l'appareil émet un signal sonore et les voyants lumineux de vitesse clignotent (Photo 60).



Photo 60

Pour arrêter l'appareil

Tourner le bouton de la vitesse vers la gauche jusqu'à ce que les indicateurs lumineux s'éteignent (Photo 60).

Possitionnement du bol

Lorsque le bol ou le couvercle sont mal positionnés, un pictogramme apparaît sur l'écran de contrôle et un signal sonore est émis (Photo 61).



Photo 61

Après avoir travaillé à chaud, l'écran digital affiche le pictogramme d'information pour signaler que le bol et le capteur de température sont chauds (Photo 62).



Photo 62

Pour réaliser une préparation froide ensuite, il est nécessaire de refroidir le bol et le capteur de température (Photo 2 en page 3). Pour cela, refroidir le bol sous le robinet, l'assembler au bloc moteur et attendre que le pictogramme d'information s'éteigne.

- Mode veille

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 5 minutes, le symbole STBY (standby) apparaît à l'écran et l'appareil se met en veille (photo 63). Les fonctions sont alors désactivées. Pour revenir à un fonctionnement normal, tourner le bouton du minuteur vers la droite.



Photo 63



Nettoyage

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de commencer le nettoyage.

- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque usage, en retirant tous les résidus d'aliments.
- Nettoyer l'appareil en le frottant avec une éponge humide imprégnée de quelques gouttes de détergent puis le sécher.
- Ne pas utiliser de dissolvants, de produits à pH acide ou basique, ni de produits abrasifs.
- Ne pas laisser pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
- Tenir les lames avec précaution car elles sont coupantes.
- Nettoyer les joints régulièrement.
- Quand on nettoie le couvercle il est recommandé de démonter le joint afin de les nettoyer séparément.
- Tous les accessoires, EXCEPTÉS LES LAMES et les JOINTS, peuvent se laver dans le lave-vaisselle. Ils peuvent aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une brosse non abrasive.
- Nettoyer les lames sous le robinet, avec le goupillon fourni, de manière à ce que le contact avec l'eau se fasse uniquement sur le côté supérieur des lames (Photo 64).

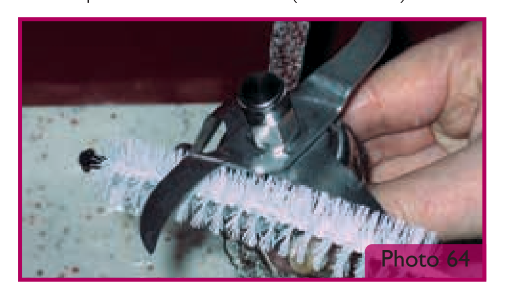


Photo 64

IMPORTANT : Ne jamais plonger les lames dans l'eau, ni les laver dans le lave-vaisselle. Retirer les lames du bol avant de le mettre au lave-vaisselle.

- Nettoyer le bol à l'eau chaude à l'aide d'un détergent doux si nécessaire.
- Il est possible de nettoyer l'intérieur du bol et les lames, en remplissant d'eau le bol jusqu'à la moitié et en appuyant sur la touche TURBO.

Garantie

Pour pouvoir bénéficier de la garantie de Cook'in, le Client doit impérativement se munir de son bon de garantie pour contacter le Service Après-vente de Guy Demarle, qui lui indiquera la marche à suivre pour retourner le produit.

Le Client doit impérativement renvoyer le Cook'in dans son emballage d'origine, composé du carton extérieur, du carton intérieur, des cales en polystyrène et des mousses dans lesquels le Cook'in a été livré.

Si vous ne réexpédiez pas le Cook'in dans son emballage d'origine, l'appareil voyagera à vos risques et périls. En cas de dommage occasionné lors du transport, les réparations vous incomberont.

La garantie est une garantie constructeur. Cook'in est garanti 2 ans contre tout défaut de fabrication et bénéficie en outre de la garantie légale relative aux vices cachés et de conformité. La garantie se limite au remplacement de la pièce ou de l'article défectueux. La réparation, l'échange ou le remplacement ne modifient pas la date initiale de garantie.

Les frais de port en retour sont pris en charge par Guy Demarle dans le cadre de

la garantie. Aucun prêt de matériel ne s'effectue pendant la durée de réparation du matériel défectueux.

La garantie ne couvre pas :

• l'usure normale du matériel
• l'utilisation anormale ou non-conforme
• les détériorations dues à des chutes, chocs, mauvaises manipulations, défauts d'entretien
• les avaries consécutives à une influence extérieure (l'incendie, la foudre, l'eau, le sable, la corrosion par le sel, le fait d'une source d'énergie inadaptée, l'utilisation non conforme aux prescriptions du constructeur, ainsi que tout autre cas de force majeure)
• les dégâts qui seraient dus à une intervention sur le matériel du fait du client ou d'un tiers.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure et accessoires :
• Les accessoires : verre doseur, goupillon, manche du panier, cordon secteur.
• Les pièces d'usure : lames, joints, fouet, spatule, support fixation des lames.
Les lames de votre robot Cook'in constituent une pièce d'usure et doivent être remplacées lorsqu'elles sont usées, selon les préconisations du constructeur.

La garantie ne couvre pas les matériels qui n'auraient pas été stockés, installés, utilisés ou entretenus selon les recommandations du constructeur.

Garantie constructeur :
Si le non fonctionnement ou une panne de la machine surviennent, contactez le Service Après-Vente de Guy Demarle qui vous indiquera la marche à suivre pour retourner le produit.
Aucun retour ne sera accepté sans l'accord préalable du Service Après-vente de Guy Demarle, cet accord étant matérialisé, pour la France par l'envoi au Client d'une étiquette de retour Colissimo prépayée, et pour la Belgique par un service d'enlèvement par transporteur.
Lorsque vous rencontrez un problème lié à l'un des accessoires, contactez également le Service Après Vente puis retournez-nous uniquement l'accessoire endommagé (bol seul sans les lames, lames seules, support du bol...), précisez le n° de garantie de votre Cook'in, votre nom ainsi que le code de votre Conseiller(ère).

Pour plus d'informations, contacter le Service Après-Vente Guy Demarle au **0 810 822 800*** ou au **03 20 12 11 26** pour la France
ou le **078 150 172** pour la Belgique. *(*prix d'un appel local)*
Du lundi au vendredi de 8 h 00 à 20 h 00 et le samedi de 8 h 00 à 17 h 00.



Anomalies et réparations

Les systèmes électroniques de sécurité intégrés à l'intérieur de l'appareil ont été conçus de façon à protéger l'appareil et l'utilisateur en cas de surcharge ou de mauvaise utilisation. Des messages d'alertes ou d'erreurs peuvent alors apparaître sur l'écran ou des signaux sonores se déclencher.

Lors de l'utilisation de l'appareil, il se peut que vous entendiez des cliquetis provenant du bol.
Cela est tout à fait normal. La base du bol est fabriquée à partir de plusieurs matériaux dont les propriétés sont propres à chacun. Par conséquent ceux-ci

réagissent différemment aux changements de température. Les bruits que vous êtes susceptible d'entendre proviennent tout simplement de la dilatation de ces matériaux. Il se peut également que le ventilateur du moteur se mette en marche même après l'arrêt de l'appareil. Cela est tout à fait normal, le ventilateur permet de réguler la température et d'éviter ainsi une surchauffe du moteur.

En cas de panne, si les solutions proposées dans le tableau ne résolvent pas les anomalies, appeler le Service Après-Vente Guy Demarle. Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

ANOMALIE	MESSAGE SUR L'ÉCRAN DIGITAL	SOLUTION
Quand on pèse, l'écran digital indique le message - - - - g et le pictogramme du bol.	- - - - g	**Cas n°1 :** Si le bol est vide : • Vérifier qu'il est bien placé sur le bloc moteur et verrouillé, • Appuyer sur la touche balance pour la remettre à zéro. **Cas n° 2 :** Si les ingrédients ont été mis dans le bol : • Vider le bol, • Placer le bol sur le bloc moteur puis le verrouiller, • Appuyer sur la touche balance pour la remettre à zéro. **Cas n°3 :** • Vérifier que la balance est correctement débloquée (cf p. 12).
Quand on pèse, l'écran digital indique le message 88:88 et le pictogramme du bol.	8888	Le poids maximum de pesée a été dépassé (2 kg). • Vider le bol. • Appuyer sur la touche balance pour la remettre à zéro.
L'écran digital indique ERR4	Err4	Possible surcharge du moteur. Enlever les aliments du bol.

ANOMALIE	MESSAGE SUR L'ÉCRAN DIGITAL	SOLUTION
L'écran digital indique ERR5		Possible surchauffe du moteur. Laisser refroidir l'appareil.
L'écran digital indique ERR1, 2, 3, 6, 7, 10.		Débrancher puis rebrancher l'appareil au secteur. Si l'erreur persiste, noter le numéro de l'erreur et contacter le Service Après-Vente.
L'écran digital indique ERR8 ou ERR9		Possible surchauffe de l'induction. Débrancher l'appareil du secteur et enlever le bol.
L'écran digital indique ERR11		Le bol et/ou le couvercle se sont ouverts. Placer correctement le bol et/ou le couvercle.
L'écran digital indique STBY		L'appareil est en veille. Tourner le bouton du minuteur vers la droite, pour revenir à un fonctionnement normal.

ANOMALIE	SOLUTION
Cook'in ne pèse pas ou une erreur se produit quand on pèse.	Vérifier que la balance ne soit pas bloquée. Vérifier que le bol est bien placé et n'appuie pas ou ne frôle nulle part.
Cook'in ne se met pas en marche.	Vérifier qu'il soit branché au courant électrique. Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position "ON". Vérifier que le couvercle et le bol soient bien assemblés. Vérifier que la fonction STBY (standby) n'est pas activée.
Cook'in ne chauffe pas.	Vérifier que les étapes suivantes soient sélectionnées : 1° Temps sélectionné. 2° Température sélectionnée. 3° Vitesse sélectionnée.
Cook'in chauffe trop.	Vérifier que la température sélectionnée soit correcte. Vérifier que le capteur de température soit propre et en contact avec le bol.
Cook'in ne fonctionne pas sur des vitesses supérieures à 5.	Il a travaillé à chaud et le bol ou le capteur de température (Photo 2 en page 3) sont très chauds. Refroidir le bol sous le robinet, l'assembler au bloc moteur et attendre un moment que le capteur de température refroidisse.

Écologie et recyclage du produit

Les matériaux de Cook'in intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage.

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, il faut le remettre, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets habilité pour la collecte sélective de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Caractéristiques techniques

- Capacité maximale du bol : 2 litres.
- Poids maximal en une seule pesée : 2 kg
- Résolution : 10 g
- Exactitude : 10 g
- Puissance totale absorbée 1600 Watts
- Système de cuisson par induction
- Alimentation secteur 220-240 V

Cet appareil est conforme à la Directive de 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



CE QU'IL FAUT RETENIR :

- Il est obligatoire de débloquer la balance avant d'utiliser l'appareil.
- Avant de déplacer la machine, il est impératif de bloquer la balance.
- Ne jamais utiliser le couvercle si le joint n'est pas correctement installé. Le côté épais du joint doit être placé en contact avec le fond du couvercle.
- Vérifier que vous n'avez pas dépassé la quantité maximale de 2 litres dans le bol car vous risqueriez de vous brûler.
- À chaud, prendre garde aux émissions de vapeur et aux particules d'aliments qui peuvent être projetées lors de l'ouverture du bol.
- Pour un mixage à chaud de vos aliments, il est indispensable de retirer le verre doseur et de mettre le panier inox, en position inversée, au dessus du couvercle du bol.
- Pour éviter tout risque de brûlures et/ou de débordements, ne jamais ouvrir le couvercle du bol quand l'appareil est en marche. Avant d'ouvrir le couvercle du bol, arrêter l'appareil et attendre quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement au repos.

Service Après-Vente :

0 810 822 800* ou **03 20 12 11 26** pour la France
078 150 172* pour la Belgique
(prix d'un appel local)*

N° de garantie : ____________________
Code client : ____________________
N° de série : ____________________
Date d'achat : ____________________



Guy Demarle Grand Public S.A.S
157 bis, avenue de la Marne
59700 MARCQ-EN-BARŒUL
www.guydemarle.com
www.cookin-guydemarle.com

Photos non contractuelles
VR 200 - version 7